



## RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS NO CAMPO: UMA AÇÃO PSICOPEDAGÓGICA

Andrielle da Silva Caetano;  
Joseane Paulino de Pontes;  
Eunice Simões Lins

**Programa de Apoio às Licenciaturas - Prolicen**  
CE - Centro de Educação Campus I - João Pessoa

### INTRODUÇÃO

O surgimento da educação do campo se deu a partir de uma perspectiva dos movimentos sociais principalmente o movimento sem-terra (MST), no intuito de construir uma educação direcionada para as populações que vivem nos espaços agrícolas e necessitam de ações educativas relacionadas às suas particularidades, seus interesses, reconhecimento e valorização da história, cultura e identidade desses povos. A princípio, sabemos que a educação do campo é uma modalidade educacional voltada para atender as especificidades das populações camponesas, tendo como princípio básico a promoção da autonomia, do respeito a terra e ao desenvolvimento sustentável. Ao selecionar a escola Municipal João Maurício de Jesus, em Marcação, Pilar-PB, para realizar nossa pesquisa juntamente com a gestora e professora da escola nosso objetivo foi desenvolver práticas pedagógicas ligadas à higienização dos alimentos direcionando para uma alimentação saudável, partindo do pressuposto que para uma boa alimentação é necessário a introdução de alimentos ricos em vitaminas, minerais e carboidratos, e com isto visar as práticas de higienização dos alimentos antes de suas ingestão, evitando que aja contaminação de micro organismos patogênicos, favorecendo o bem estar físico bem como a valorização dos alimentos do campo.

### METODOLOGIA

Selecionamos a pesquisa descritiva, de campo com abordagem qualitativa que visa explorar e descrever fenômenos em seus contextos naturais, assim permitindo uma compreensão profunda das experiências e percepções dos participantes. Para coleta de dados foram feitas observações e escuta no decorrer da sala de aula e hora do intervalo registrando no diário de campo as anotações precisas. Participando com as auxiliares de cozinha, merendeiras sobre as ofertas dos alimentos saudáveis e diversificados dentro do cardápio proposto pela escola, como também sobre a melhor forma da higienização dos alimentos e das mãos dos alunos antes da refeição. Desenvolvemos nossa pesquisa trabalhando diretamente com os alunos sobre a importância e necessidade de uma alimentação saudável para o bem-estar físico e, realizamos a produção de uma horta, feita com materiais reciclável, plantando coentro, tomate que serviriam para o uso na própria comida produzida na escola, realizamos algumas atividades apresentando os alimentos benéficos e maléficos servindo de auxílio na detecção do que pode ser consumido. Quanto as práticas de higienização dos alimentos foram realizadas atividades educativas tendo as participações dos alunos ensinando o processo correto de limpeza dos alimentos e para a higienização das mãos foram trabalhadas as técnicas de lavagem de mãos sempre direcionando para efetuar as técnicas no dia a dia da sala de aula fortalecendo o ensino-aprendizagem de cada um.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

O primeiro momento de nossa pesquisa consistiu em realizar leituras sobre a educação ambiental, educação do campo e alimentos saudáveis, bem como leitura de cartilhas sobre higienização de alimentos. Após a fundamentação teórica realizamos nosso primeiro contato com a escola para identificar o espaço da escola quanto ao refeitório, cozinha, sala de aula e apresentamos nosso projeto de pesquisa a gestora da escola para autorização de nosso estudo juntamente com a professora, merendeira e alunos. Elaboramos algumas metas a serem construídas no decorrer do projeto, como cartazes, cartilha prática no campo e pequenos vídeos pela plataforma do YouTube ressaltando a importância da higienização correta dos alimentos e contribuindo de maneira orientadora e reflexiva. Realizamos as atividades com os alunos sobre a conscientização de uma boa higienização dos alimentos em sua preparação e em Natura; lavagem das mãos antes da refeição de forma individual; ensinamos as crianças sobre a importância de verem o preparo dos alimentos em sua casa e de contribuírem nesse preparo; apresentamos receitas simples através dos vídeos onde orientava como manusear os alimentos e valorizar os alimentos do campo; em outra aula prática levamos até a sala alimentos como legumes, frutas e verduras que vieram diretamente do roçado (campo), para que eles pegassem e sentissem a textura, de como é que estavam aqueles alimentos e conversamos com os alunos para que identificassem se aqueles alimentos estavam higienizados ou sujos; fizemos uma salada de frutas com eles, e um saboroso café da manhã. Assim, a pesquisa trouxe alguns benefícios tanto para a escola quanto para os alunos em relação ao conhecimento da higienização dos alimentos e como esses alimentos podem ser ofertados no campo escola e consumidos pelos alunos, incentivando-os a valorizarem o campo e sua produção bem como a importância da educação ambiental.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Foi possível observar que as crianças não tinham o hábito de fazer a higienização das mãos antes das refeições oferecida; que traziam de casa muitos lanches industrializados (refrigerante, todinho, pipoca, suco, biscoito); a estrutura física da escola não possui espaço de refeitório destinando as crianças, (as refeições acontece dentro da sala de aula); o espaço de armazenamento dos alimentos é compatível com a quantidade ofertada; a cozinha possui espaço suficiente para movimentação e produção das comidas; todos os materiais utilizados para preparação da alimentação são bem organizados e higienizados; as funcionárias estão sempre com uniformes e toucas limpos e adequados para a preparação dos alimentos. Através das atividades educativas que desenvolvemos conseguimos no decorrer do ano proporcionar aos alunos o hábito da higienização das mãos antes das refeições e a importância de uma alimentação saudável para um desenvolvimento de suas atividades.

## **REFERÊNCIAS**

CALDART, R. S. Educação em movimento: formação de educadoras e educadores do MST. Petrópolis: RJ Vozes, 1997.

CARVALHO, I. C. M. Educação ambiental: a formação do sujeito ecológico. 2.ed. São Paulo:Cortez, 2006.

MORGADO, Fernanda da Silva. A horta escolar na educação ambiental e alimentar: experiência do Projeto Horta Viva nas escolas municipais de Florianópolis. 2006. 45p. Centro de Ciências Agrárias. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. Sociedade, Campinas, v. 26, n. 92, p. 725-751, especial, out. 2005